

レストランぐらん・じゅ

DINNER MENU

Antipasto 前菜

レーズンクラッカー	¥400
トマトスライス NO.1 マヨネーズ	¥350
NO.2 はちみつ	¥380
枝豆	¥350
サーモンカルパッチョ	¥780
フライドポテト	¥350
海老とブロッコリーのアヒージョ (*おかわりバケット 100円)	¥780
ガーリックトースト 2切れ	¥200
3切れ	¥280



サーモンカルパッチョ



レーズンクラッカー



トマトスライス NO.2



海老とブロッコリーのアヒージョ



シーザーサラダ



バーニャカウダー

Salad サラダ

シーザーサラダ 小	¥580
大	¥980
バーニャカウダー	¥1200
(*おかわりバケット ¥100)	

Main メイン



ローストビーフ



豚ロース赤ワイン煮

ローストビーフ ¥1200

豚ロース赤ワイン煮 ¥980

🍴 オススメ 🍴

Röstizza ロシティッザ

スイス料理ロシティを
ピザ風にアレンジした
ぐらん・じゅオリジナル料理



エビ + ほうれん草ソテー



グリルチキン

ほうれん草のソテー ¥980

エビ + ほうれん草ソテー ¥1200

きのこソテー ¥1200

グリルチキン ¥1200

kids' menu お子様メニュー

キッズカレー (アレルギーフリー) ¥650

おこさまセット ¥1200

(チキンライス・ミニハンバーグ・エビフライ・
ポテト・コーン・アイスクリーム・ジュース)

Dessert デザート

自家製シフォンケーキ

生クリーム添え ¥700

アイスクリーム添え ¥800

手作りアイスクリーム ¥300

Drinks ドリンク

Wine ワイン

グラス 赤	¥450
白	¥450
ボトル 赤 レ・サンク・ヴァレー	¥3000
ランゲ ネッピオーロ テッレ エ ボルギ	¥4000
ボトル 白 アルマ・セルシウス シャルドネ	¥3000
サントーリ ピノ グリージョ オーガニック	¥3200
セドライア オーガニック オレンジワイン	¥4000

Others その他

生ビール	¥450
ビンビール	¥600
ノンアルコールビール	¥400
ハイボール	¥500
ノンアルコールハイボール	¥450
冷酒 白鶴生 180ml	¥450
レモンサワー	¥400
焼酎（ロック・水割り・お湯割り） 麦	¥450
芋	¥450

Soft drink ソフトドリンク

ウーロン茶	¥300	リンゴジュース	¥400
ジンジャーエール	¥400	桃ジュース	¥500
コーラ	¥400	コーヒー	¥450
オレンジジュース	¥400	紅茶	¥400